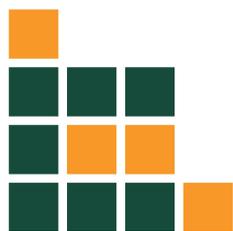


PUREE DE POMMES DE TERRE

Fiche produit

ÉNERGÉTIQUE

FORTE PROPORTION D'AMIDON



COMPERAT

Père & Fils

CO - PRODUITS

Produit issu du traitement de la pomme de terre notamment en purée. Les pommes de terre sont épluchées et coupées en petits morceaux puis blanchies pour libérer l'amidon.

Après le blanchiment et l'écrasement, la purée est séchée.



Propriétés

- Semi solide
- Forte proportion d'amidon
- Amidon cuit et digestible
- Se conserve de manière naturelle car les lactobacilles transforment les sucres en acide lactique



Utilisation

- Prévoir une transition alimentaire
- Adapter l'utilisation en fonction des différents types de rations



Logistique et stockage

Livraison en benne de 30 tonnes.

Le produit doit être stocké dans un silo en tranchée ou sur une surface pavée puis recouvert de plastique et de renforts (pneus, ...)

Une bonne conservation permet de garder le produit frais pendant 3 mois.

Le nettoyage régulier des silos est essentiel pour assurer l'hygiène de l'alimentation.

Constituants analytiques sur sec

MS	23 %
Protéines	9.5 %
Amidon	56 %
Cellulose Brute	2 %

Valeurs alimentaires sur sec

UFL	1.26
UFV	1.29
PDIN	75
PDIE	130
PDIA	56

Valeurs indicatives non contractuelles

Toutes les données et caractéristiques techniques, recommandations ou suggestions contenues dans cette fiche technique n'ont qu'une valeur indicative qui ne saurait engager la responsabilité de notre société. Les conditions de stockage et de mise en œuvre du produit n'étant pas sous notre contrôle, nous déclinons toute responsabilité pour toute perte ou dommage qui pourraient en résulter.



COMPERAT

Père & Fils

CO - PRODUITS

26 rue Bourneil 89000 Auxerre

03 86 34 20 81 - contact@comperat.fr

www.comperat.fr